ШКОЛА ГАСТРОНОМА

№20 (94) октябрь 2007

журнал для тех, кто любит готовить

Рецепты от

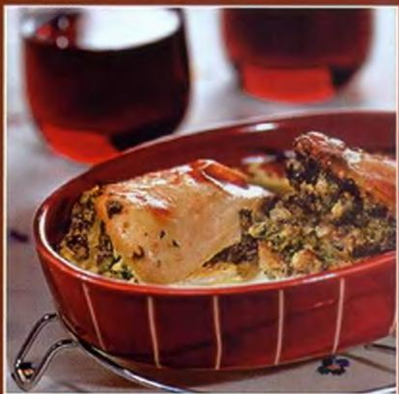
Gallina Blanca®

















www.gastromag.ru

ISSN 1728-6948

■ креветки карри ■ рисовый салат со свеклой ■ рыбный суп с петрушкой, картофелем и кукурузой ■ тыквенный суп с пастой из кинзы ■ мусака по-сиракузски ■ филе индейки с куриной печенкой и арахисом ■ суп с охотничьими колбасками ■ тыквенный суп с беконом ■ ризотто с индейкой ■ кальмары с овощами ■ ледяная рыба под горчичным соусом ■ «гнезда» с тыквой ■ печенье на хэллоуин ■ миндально-шоколадный пирог ■ имбирный чай



ПРАВИЛА ПРОВЕДЕНИЯ ЛОТЕРЕИ

ВРЕМЯ ИСТИННОГО НАСЛАЖДЕНИЯ

1. Лотерея «Время истинного наслаждения» (далее – «Лотерея») проводится на территории РФ с 01 октября 2007 года по 31 мая 2008 года.
2. Организатор Лотереи – Общество с ограниченной ответственностью «ЧИБО СНГ», 129090, г. Москва, а/я «Чибо».
3. В Лотерее могут принимать участие дееспособные физические лица не моложе 18 лет, граждане РФ, проживающие на ее территории.
4. К участию в Лотерее не допускаются сотрудники и представители Организатора Лотереи, аффилированные с ним лица, а также члены их семей.
5. Участники Лотереи информируются об условиях и сроках проведения через следующие источники:
   - краткие условия Лотереи указываются на промо-этикетке упаковок кофе под товарным знаком Davidoff, которые поступят в продажу в день начала Лотереи;
   - условия Лотереи публикуются в журнале «Школа гастронома» (выпуск № 20 (94) октябрь 2007 г.);
   - условия Лотереи – на сайте **www.zinodavidoff.ru**.
6. Призовой фонд Лотереи:
   - **кофейная пара Coffee** (чашка + блюдце) – 2000 штук;
   - **кофейная пара Espresso** (чашка + блюдце) – 2000 штук;
   - **эксклюзивное дизайнерское кольцо или полет на воздушном шаре*** – 5 штук.

   * Организатор акции предлагает 2 (два) варианта Главного приза в рамках наличия призов разыгранного призового фонда.
7. Чтобы стать участником Лотереи и получить возможность выиграть призы, необходимо:
   - купить кофе Davidoff Café с этикеткой со специальным дизайном;
   - найти под этикеткой уникальный код;
   - зарегистрировать уникальный код через короткий голосовой номер 09965 или на Интернет-сайте www.zinodavidoff.ru с 01 октября 2007 года по 28 февраля 2008 года;
   - после регистрации получить сообщение о том, является код выигрышным или нет.
8. Если уникальный код окажется выигрышным, в результате регистрации кода через короткий голосовой номер 09965, участнику сообщается о том, что с ним свяжутся представители Организатора для выяснения даты и места вручения приза. Если уникальный код окажется выигрышным в результате регистрации кода через Интернет-сайт www.zinodavidoff.ru, участнику необходимо оставить свою контактную информацию (Ф.И.О., возраст, адрес, телефон с указанием кода города).
9. Описание признаков товара, позволяющих установить взаимосвязь товара и проводимой Лотереи.

   Товаром является кофе под товарным знаком Davidoff, на промо-упаковке которого присутствует этикетка*, с нанесенным на нее промышленным способом 7-значным числовым уникальным Кодом.

   * Этикетка коричневого цвета. В центре наверху расположено название Лотереи – «Время истинного наслаждения». Справа от названия Лотереи изображен воздушный шар. Под названием в центре расположен текст: **Призы для истинных ценителей:**
   - **Эксклюзивное дизайнерское кольцо или полет на воздушном шаре на Ваш выбор.**
   - **Несколько тысяч кофейных пар.**

   Под текстом изображено кольцо.
   В нижнем правом углу этикетки находится фраза: «Найдите уникальный код и правила под этикеткой».
10. Участие в Лотерее означает согласие участников с тем, что их имена, фамилии, фотографии, интервью могут быть использованы Организатором в рекламных целях. Все авторские права на такие рекламные материалы принадлежат Организатору.
11. Организатор Лотереи вправе отказать в выдаче приза лицу, не предоставившему данные для передачи их в налоговую инспекцию, а также лицу, не получившему приз до 31 мая 2008 года.
12. Призы доставляются курьерской службой по адресам, указанным участниками. Главный приз «Эксклюзивное дизайнерское кольцо» или «Полет на воздушном шаре» присуждается исключительно Победителю и не подлежат передаче доверенным лицам.
13. Участники Лотереи самостоятельно оплачивают все расходы, понесенные ими в связи с участием в Лотерее (в том числе, без ограничений, расходы, связанные с доступом в Интернет, звонком на голосовой номер).
14. Победитель несет ответственность за уплату всех применимых налогов и иных обязательных платежей, согласно действующему законодательству РФ.
15. Призы не подлежат обмену, в том числе на денежный эквивалент.
16. Результаты проведения Лотереи являются окончательными и не подлежат пересмотру.
17. При отказе от приза участник автоматически утрачивает все свои права на его получение со дня письменного уведомления.

Davidoff Café Grand Cuvée
Создан одним из ведущих кофейных сомелье мира.

DAVIDOFF
Café









Дорогие друзья!
Мы очень рады, что объявленный «Школой гастронома» и компанией АКМАЛЬКО конкурс для влюбленных в кулинарию вызвал такой большой читательский интерес. Оказывается, очень многим хочется провести День святого Валентина в Париже, поужинать вдвоем с любимым человеком в одном из ресторанов Москвы или провести вечер в уютной французской кофейне. Напоминаем, что для этого нужно всего лишь прислать оригинальный рецепт горячего блюда и 2 защитных колпачка от бутылочек «Акмалько» до 1 декабря 2007 г. Подробнее о конкурсе читайте в «Школе гастронома» № 17 (стр. 7), а также на сайте www.akmalko.ru.



Продолжается конкурс на лучшие рецепты быстрого семейного обеда, победитель которого получит в подарок кастрюлю для быстрого приготовления Tefal Sesame.
Ждем ваших писем до 1 ноября с. г.
Желаем удачи.

Ваша редакция

условные обозначения

вегетарианское питание

блюда, которые подходят для детей

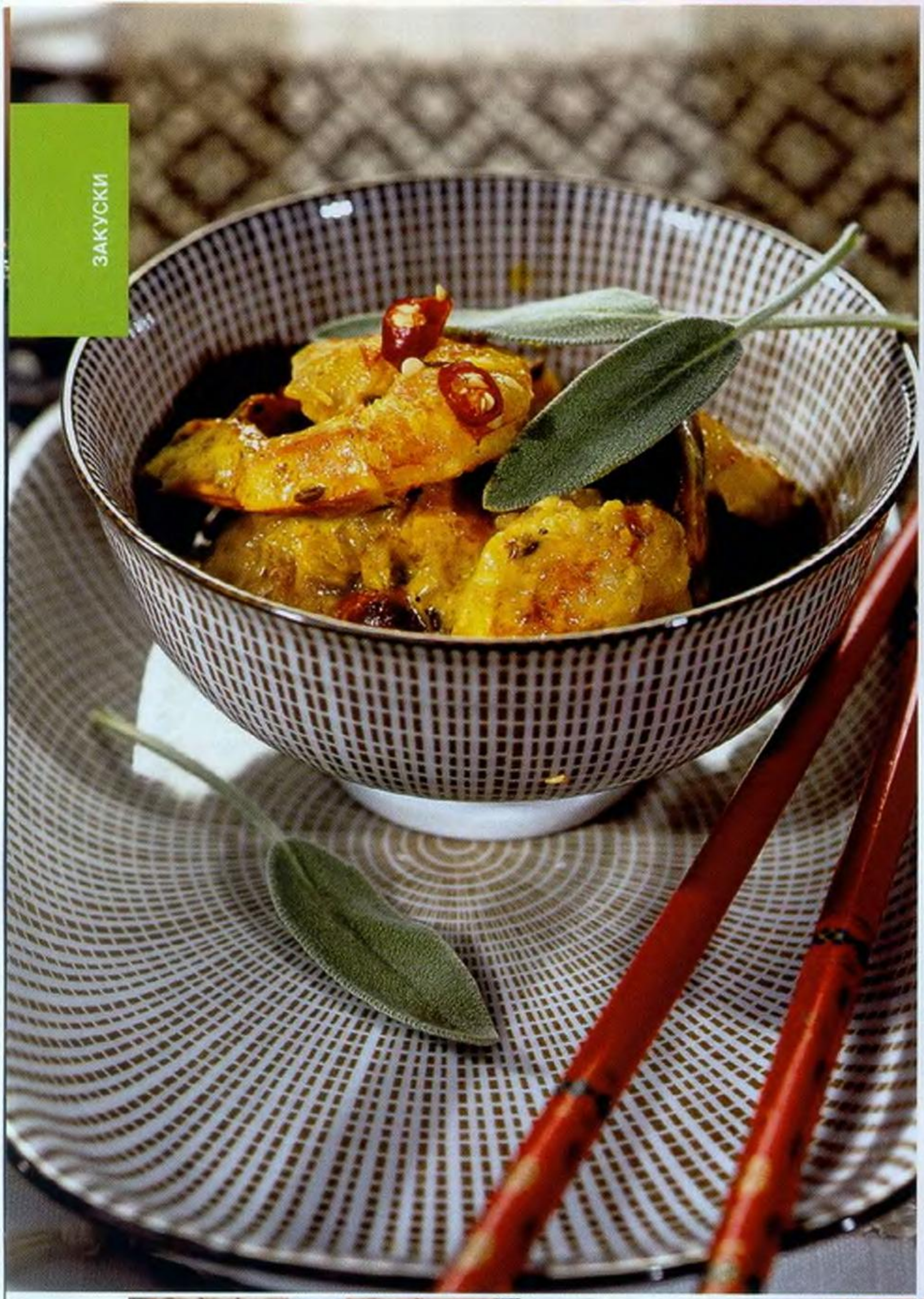
M≈ блюда, которые можно готовить в микроволновой печи

сложность приготовления блюд
легкие рецепты
рецепты средней сложности
рецепты для опытных кулинаров

блюда, приготовленные с продуктами GALLINA BLANCA

* полезный совет

содержание



креветки карри

ЧТО НУЖНО:

800 г	сырых креветок
1	луковица
2	зубчика чеснока
200 мл	кокосового молока
•	кусочек корня имбиря длиной 3 см
2	маленьких острых перчика
по 1 ч. л.	кумина, кориандра, горчичных семян, молотой куркумы
150 мл	растительного масла
•	соль по вкусу

Время подготовки: 1 час
Время приготовления: 30 мин.
Порций: 4
1 порция: 564,9 ккал
белки – 39,3 г, жиры – 43,5 г, углеводы – 4,0 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Креветки вымыть, удалить головы и панцирь. Сделать надрез вдоль спинки, удалить кишечную вену.

2 На сухой сковороде поджарить кумин и кориандр 30 сек. Перчики вымыть, удалить семена, мякоть измельчить. Имбирь и чеснок очистить и мелко нарубить. В большую миску налить 120 мл растительного масла, добавить острый перец, имбирь, чеснок, кумин и кориандр. Положить креветки, перемешать и оставить на 1 час.

3 Лук очистить, мелко нарезать. Разогреть в кастрюле оставшееся масло, обжарить в нем лук, горчичные семена, куркуму и креветки, 3 мин. Влить кокосовое молоко, готовить еще 5 мин. В конце приготовления посолить. Подавать горячим.

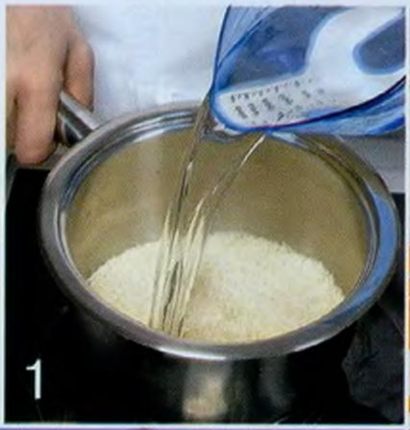

1


2

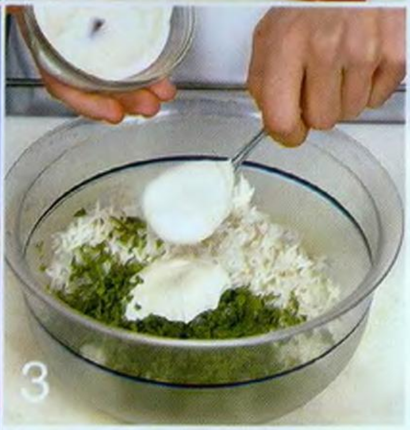

3

рисовый салат со свеклой

Время приготовления: 30 мин.
Порций: 4
1 порция: 129,5 ккал
белки – 3,9 г, жиры – 0,7 г, углеводы – 26,9 г









ЧТО НУЖНО:

- **0,5** стакана риса
- **1** большая свекла
- **2** сладких перца
- пучок петрушки
- **4 ст. л.** натурального йогурта
- соль по вкусу

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Вскипятить в кастрюле стакан воды. Добавить промытый рис и щепотку соли, еще раз дать закипеть, уменьшить огонь и варить под крышкой до готовности риса. Остудить.

2 Свеклу вымыть, отварить до готовности, дать остыть, очистить и нарезать соломкой. Перцы вымыть, удалить сердцевину, мякоть порезать соломкой. Зелень вымыть, обсушить и измельчить.

3 Готовый остывший рис смешать с зеленью и йогуртом, посолить по вкусу. В салатницу положить сначала рис, затем свеклу и перец.

Перемешать после подачи на стол.


Сыр
Ламбер
Легкий 15%
Успех сыра «Ламбер» вдохновил сыроделов компании «Вимм-Билль-Данн» на создание нового сорта «Ламбер Легкий». Этот низкожирный сыр создан для тех, кто следит за фигурой и заботится о своем здоровье.
Сыр
Ламбер
Легкий 15%
ТОВАР СЕРТИФИЦИРОВАН



рыбный суп с петрушкой, картофелем и кукурузой

ЧТО НУЖНО:

500 г	филе трески
2	больших пучка петрушки
1	пучок зеленого лука
6 ст. л.	оливкового масла
2	зубчика чеснока
4	картофелины
200 г	консервированных кукурузных зерен
100 мл	сливок жирностью 33%
1 ст. л.	универсальной приправы **«15 овощей» Gallina Blanca**

Время приготовления: 40 мин.
Порций: 4
1 порция: 433,1 ккал
белки – 28,6 г, жиры – 12,3 г, углеводы – 52,0 г













ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 В кастрюле вскипятить 1,5 л воды. Положить рыбу, слегка посолить и довести до кипения. Снять пену и варить 7 мин. Шумовкой переложить рыбу на тарелку, бульон процедить.

2 Петрушку вымыть, обсушить и отделить листики от стеблей. Лук вымыть, мелко нарезать вместе со стеблями петрушки. Чеснок очистить, измельчить. Картофель очистить, порезать кубиками. Разогреть в кастрюле оливковое масло, добавить зеленый лук и стебли петрушки, обжарить на медленном огне 5 мин., затем добавить чеснок и картофель. Тушить под крышкой 10 мин.

3 Влить рыбный бульон, всыпать 1 ст. л. универсальной приправы **«15 овощей» Gallina Blanca**, довести до кипения и варить 10 мин.

4 Половину листьев петрушки измельчить и добавить в суп. Оставшуюся зелень петрушки залить кипятком, оставить на 1 мин., слить и промыть под холодной водой. Отставить в сторону.

5 Суп перелить в блендер и взбить до состояния пюре, затем протереть через сито.

6 Рыбу разобрать на небольшие кусочки. Суп-пюре вернуть в кастрюлю, добавить сливки, кукурузу, оставшиеся листики петрушки и рыбу. Приправить солью и перцем, прогреть до нужной температуры.

КСТАТИ

В состав приправы Gallina Blanca входят целых 15 отборных овощей. Специалисты компании используют деликатный метод их высушивания, благодаря которому полезные свойства каждого продукта отлично сохраняются даже без добавления консервантов. Эта приправа подходит для супов, мясных, рыбных и овощных блюд.





тыквенный суп с пастой из кинзы

ЧТО НУЖНО:

- **2** пучка кинзы
- **1** лимон
- **2** зубчика чеснока
- **4 ст. л.** оливкового масла
- **1** луковица
- кусочек корня имбиря величиной 1 см
- **1 ст. л.** красной пасты карри
- **1 кг** очищенной от кожуры и семян тыквы
- **400 мл** молока
- **1** красная луковица для украшения
- соль по вкусу

Время приготовления: 40 мин.
Порций: 6
1 порция: 193,8 ккал
белки – 4,3 г, жиры – 13,4 г, углеводы – 14,0 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 С лимона снять теркой цедру, выжать сок. Чеснок очистить. Кинзу вымыть, обсушить. Отложить несколько листиков для украшения, а остальную зелень измельчить в комбайне вместе с солью, чесноком, цедрой и соком лимона. Не выключая мотор, тонкой струйкой влить 3 ст. л. масла. Отставить в сторону.

2 Лук и имбирь очистить, измельчить. Тыкву нарезать небольшими кубиками.

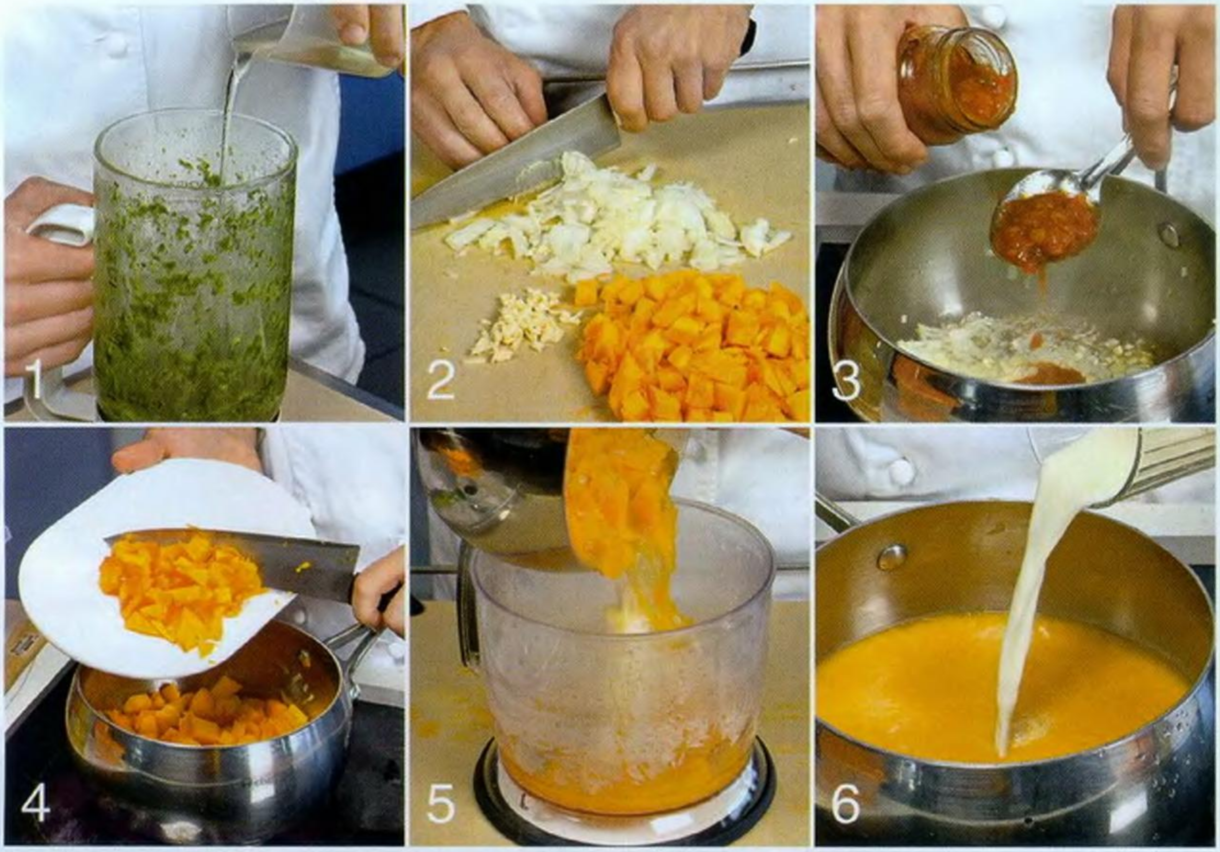
3 Разогреть в кастрюле оставшееся масло, обжарить лук, 1 мин. Добавить имбирь и красную пасту карри, готовить 1 мин.

4 Добавить тыкву, влить 2 стакана воды и довести до кипения. Уменьшить огонь, накрыть крышкой и готовить 15 мин.

5 Перелить суп в кухонный комбайн и измельчить до состояния пюре. Вернуть в кастрюлю.

6 Влить молоко, посолить по вкусу и прогреть до нужной температуры. Красный лук очистить, нарезать тонкими кольцами. Пасту из кинзы переложить в кондитерский мешок.

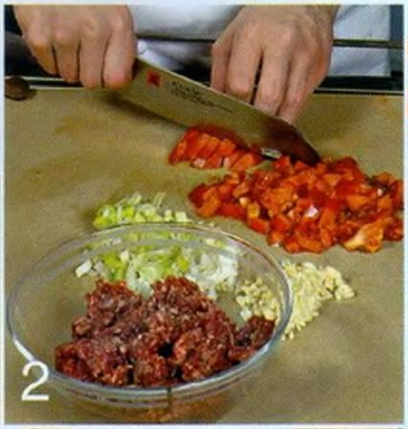
Разлить суп по тарелкам. В центр положить несколько колец красного лука и листики кинзы. Вокруг сделать аккуратную спираль из приготовленной пасты.





мусака по-сиракузски







ЧТО НУЖНО:

- **4** небольших баклажана
- **600 г** баранины без костей
- **2** луковицы
- **2** зубчика чеснока
- **4** помидора
- **150 мл** оливкового масла
- **1 ст. л.** сухого орегано
- соль, перец по вкусу

Время приготовления: 1 час 15 мин.
Порций: 4
1 порция: 814,7 ккал
белки – 23,0 г, жиры – 76,4 г, углеводы – 8,7 г





ЧТО ДЕЛАТЬ:

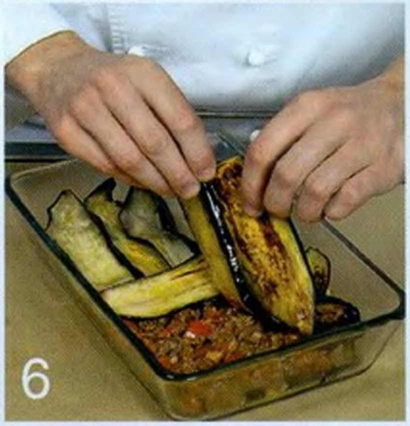
1 Баклажаны вымыть и нарезать вдоль пластинками толщиной 1 см. Присыпать солью и оставить на 10 мин.

2 Баранину измельчить в мясорубке. Лук и чеснок очистить, мелко нарезать. Помидоры ошпарить кипятком, снять кожицу, мякоть порезать небольшими кубиками.

3 Разогреть в сковороде 3 ст. л. оливкового масла, обжарить лук и чеснок, 4 мин. Добавить бараний фарш. Готовить на сильном огне 5 мин., разминая мясо вилкой. Уменьшить огонь, посолить, поперчить.
Добавить орегано и помидоры, перемешать и тушить без крышки 10 мин.

4 Баклажаны промыть теплой водой, обсушить бумажными салфетками. В чистой сковороде разогреть 1–2 ст. л. масла. Порциями, подливая при необходимости масло, обжаривать баклажаны по 2 мин. с каждой стороны. Готовые баклажаны выкладывать на бумажные салфетки, чтобы впитался лишний жир.

5 Разогреть духовку до 180 °С. Форму для запекания смазать маслом. Баклажаны разделить на 3 равные части. На дно формы выложить ровным слоем треть обжаренных баклажанов, на них поместить половину подготовленного фарша, затем второй слой баклажанов и оставшийся фарш.

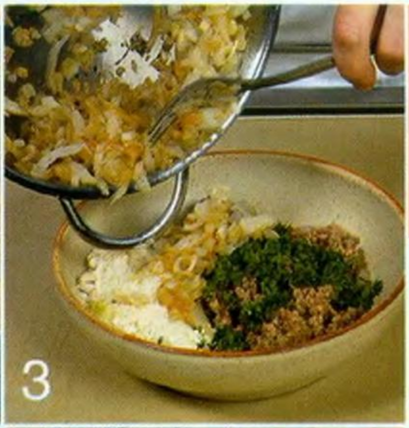


6 Накрыть оставшимися баклажанами. Поставить в духовку, запекать 35 мин.


СПОНСОР РЕЦЕПТА
SUNRISE







филе индейки с куриной печенкой и арахисом

М≈





ЧТО НУЖНО:

800 г филе индейки
300 г куриной печенки
100 г арахиса
1 средняя луковица
3 ст. л. коньяка
3 веточки базилика
100 г сливок жирностью 9%
2 ст. л. сливочного масла
• соль, перец по вкусу

Время приготовления: 1 час 40 мин.
Порций: 4–5
1 порция: 905 ккал
белки – 61,8 г, жиры – 70,8 г, углеводы – 5,1 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Филе индейки посолить, поперчить, сделать глубокие прорезы так, чтобы получились кармашки. Печенку порезать кусочками. Арахис измельчить в блендере. Зелень вымыть, обсушить и мелко нарезать. Лук очистить и нашинковать.

2 На сковороде разогреть 1 ст. л. сливочного масла, положить печенку и обжарить ее на среднем огне со всех сторон, 5 мин. Вынуть шумовкой, остудить, измельчить в блендере. Выложить на сковороду лук, обжаривать 5 мин., помешивая.

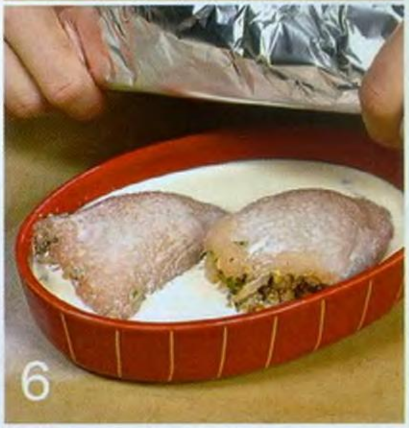
3 Перемешать печенку с арахисом, добавить 2 ст. л. коньяка, лук, зелень, соль и перец.

4 Начинить филе индейки фаршем из печени. Скрепить разрез деревянными шпажками. Форму для запекания смазать сливочным маслом.

5 Выложить нафаршированную индейку в форму. Смешать сливки с оставшимся коньяком, залить индейку.

6 Накрыть форму фольгой и запекать в духовке 40 мин. при температуре 200 °С. Затем фольгу снять и запекать еще 20 мин.

Подавать с сухим белым вином.



КСТАТИ

Мы советуем подавать это блюдо с белым сухим вином SUNRISE CHARDONNEY, которое производит самая известная чилийская компания CONCHA Y TORO. В букете этого вина чувствуются нотки зеленого яблока и экзотических фруктов. Вино рекомендуется подавать при температуре 12–15 °С.



2EME SALON DU CHOCOLAT
МОСКВА-MOSCOW

ФУД ШОУ

30 ноября – 2 декабря, Гостиный Двор

2-й Гастрономический фестиваль и Московский Салон Шоколада






В течение трех дней – шоу «звезд», мастер-классы известных шеф-поваров, дегустации, подарки!!!

Дефиле в шоколадных платьях. Фантастические наряды создаются модными дизайнерами совместно с шоколадными мастерами. Им нужно не только придумать шикарное платье, но и сделать так, чтобы шоколад не потек, пока модель одевается и ходит по подиуму… **Рекорд России «Самая большая чашка айриш-кофе»** с регистрацией в «Книге рекордов России». 10 лучших бариста (специалистов по приготовлению кофе) России за полтора часа приготовят 200 литров кофейного напитка, который смогут попробовать более 1500 гостей фестиваля. На приготовление пойдет 25 кг кофейных зерен, 12,5 л старейшего ирландского виски Bushmills, 48 литров сливок. **Мастер-классы.** На суд гостей «ФУД-ШОУ» будут представлены творчески переработанные суши и роллы. Суши будут выложены не на привычных керамических тарелках или даже лакированных подносах, а на полуобнаженных телах девушек-моделей! Придумали эту забаву не у нас. В Японии «эротик фуд» – развлечение, известное уже давным-давно, оно существовало еще тогда, когда до изобретения суши оставалось еще несколько столетий. **На «ФУД-ШОУ» в этом году приезжает сицилиец Манфреди Барбера,** четвертое поколение династии, семейный бизнес которой – выращивание оливковых деревьев и производство масла. Барбера знает об оливковом масле все – и готов делиться знаниями на своих мастер-классах. **Благотворительные аукционы.** Картины из разноцветных конфет и автопортреты, съедобные рождественские игрушки и елочные украшения, созданные «звездами» шоу-бизнеса, будут выставлены на продажу. В качестве лотов предложат также 12 стульев, созданных московскими дизайнерами, «начиненных» подарками, а в одном из них, как и положено, будут зашиты бриллианты. Все собранные на аукционах средства перечислят в детские дома на обустройство настоящих домашних кухонь. **Для детей от 0 до 3 лет.** На игровой площадке – мягкие домики и игровые центры. За столиками в виде апельсинов дети будут играть в развивающие игры, смотреть мультфильмы, участвовать в представлениях с мимами и клоунами. Для маленьких гостей приготовлены приятные подарки, а мамы смогут тут же подогреть еду, накормить и переодеть любимых карапузов. **От 3 лет и старше.** Дефиле йоркширских терьеров в новогодних костюмах в сопровождении «звездных» хозяев. Мастер-классы «Готовим вместе с мамой», «Новогодние украшения и подарки». Детский грим, анимация и игровые программы, конкурсы и розыгрыши. **Для родителей.** Новогодние и рождественские подарки, ресторанный дворик – лучшие заведения Москвы, книжный магазин, винная и сигарная комнаты.

www.foodshow.ru

Официальные партнеры

Tefal
Без твоих идей не обойтись.

Tupperware

Атяшево

ТАЛИНА
агропромышленный холдинг

Официальный технический партнер

Thinking of you
Electrolux

Официальный информационный партнер

@mail.ru

рецепты от Gallina Blanca



суп с охотничьими колбасками

Время приготовления: 40 мин.
Порций: 4
1 порция: 492,8 ккал
белки – 23,7 г, жиры – 33,1 г, углеводы – 25,0 г

ЧТО НУЖНО:

- **300 г** охотничьих колбасок, нарезанных кружками
- **2** красных болгарских перца, нарезанных полосками
- **1** головка чеснока
- **4** полоски бекона
- **0,5 л** **МЯСНОГО БУЛЬОНА GALLINA BLANCA**
- **0,5 кг** картофеля

ЧТО ДЕЛАТЬ:

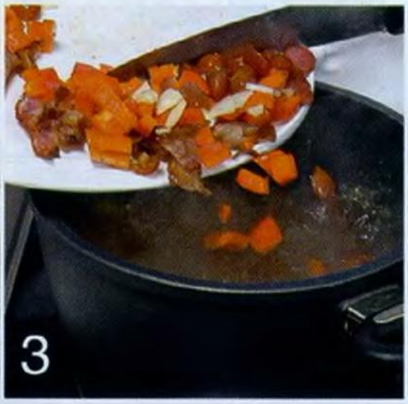
1 Духовку разогреть до 200 °С. На противне разложить бекон, колбаски, красный перец и головку чеснока. Поставить в духовку на 10–15 мин. Вынуть, остудить. Полоски бекона и перца нарезать небольшими кусочками, чеснок очистить.

2 Картофель вымыть, очистить, порезать брусочками. **МЯСНОЙ БУЛЬОН GALLINA BLANCA** влить в кастрюлю, добавить 1 л воды, довести до кипения, положить картофель и варить 15 мин.

3 Добавить чеснок, бекон, перец и колбаски и снять с огня. Дать настояться 20 мин.







Gallina Blanca®





ПОПРОБУЙТЕ ЭТОТ БУЛЬОН! Вы не найдете никаких отличий.
Прозрачный. Ароматный и наваристый.
Идеальная основа для Вашего супа.

Именно так мастера Gallina Blanca и задумывали свою **НОВИНКУ** – готовый бульон, который ничем не отличается от того, как готовили бы его Вы.
Но! Вы все-таки заметите отличия. Только вот они Вас очень порадуют. Ведь теперь:

1. Вам не нужно тратить время на закупку продуктов. Gallina Blanca варит бульон из отборных ингредиентов.



2. Вы можете забыть о том, что нужно постоянно снимать пену или излишки жира и регулировать огонь. Домашний бульон Gallina Blanca – идеально прозрачный, ароматный и наваристый.
3. Вы можете появиться дома на час позже. Бульон уже готов. Вам осталось просто закончить суп. Куриный бульон подойдет как основа для легких супов с простыми рецептами, а мясной – для сложных и оригинальных супов. **Вы можете выбрать сами, что лучше для Вашего супа.**

Домашний бульон Gallina Blanca. Готов для Вашего супа!

тыквенный суп с беконом

ЧТО НУЖНО:

1 ст. л.	оливкового масла
1	луковица, мелко нарезанная
250 г	свиной грудинки, нарезанной небольшими кусочками
500 г	мякоти тыквы, нарезанной кубиками
2	моркови, очищенные и мелко нарезанные
0,5 л	**КУРИНОГО БУЛЬОНА GALLINA BLANCA**
125 г	копченого бекона, мелко нарезанного
4 ст. л.	сметаны
20 г	измельченной петрушки

Время приготовления: 50 мин.
Порций: 4
1 порция: 646 ккал
белки – 12,3 г, жиры – 59,2 г, углеводы – 15,7 г



ЧТО ДЕЛАТЬ:

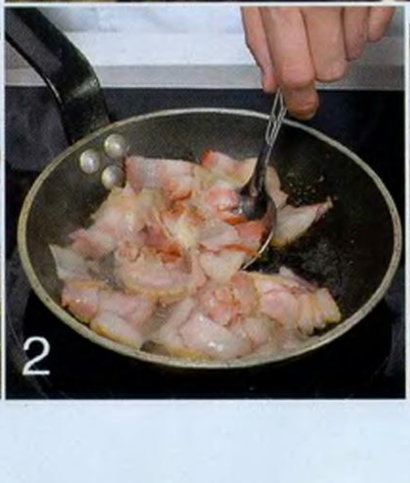
1 Разогреть масло в кастрюле. Обжарить на медленном огне, помешивая, лук и грудинку, пока лук не станет золотистым, 6–8 мин. Добавить тыкву и морковь. Влить **КУРИНЫЙ БУЛЬОН GALLINA BLANCA**, 1 л воды и варить 20 мин.

2 Обжарить бекон в течение 5–6 мин. до хрустящей корочки. Отставить в сторону.

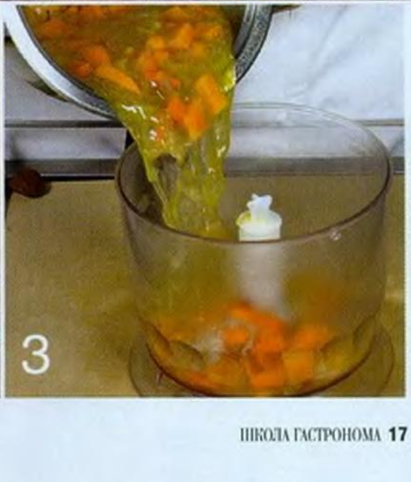
3 Перелить суп с тыквой и грудинкой в блендер, измельчить в однородную массу. Вернуть в кастрюлю и прогреть до нужной температуры. Разлить по тарелкам и подавать с ложкой сметаны, петрушкой и поджаренным беконом.



1



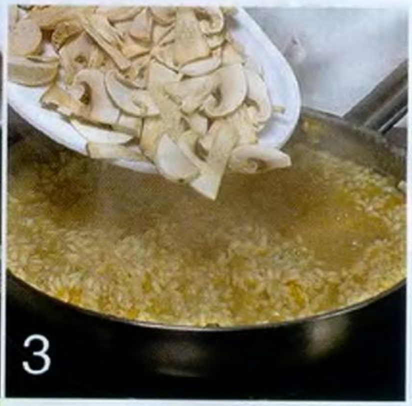
2



3







ризотто с индейкой

Время приготовления: 40 мин.
Порций: 4
1 порция: 608,8 ккал
белки – 23,6 г, жиры – 32,3 г, углеводы – 55,9 г



ЧТО НУЖНО:

60 г	сливочного масла
1	луковица, мелко нарезанная
1	зубчик чеснока, мелко нарезанный
•	цедра 1 лимона
300 г	круглозерного риса для ризотто
100 мл	белого вина
0,5 л	**КУРИНОГО БУЛЬОНА GALLINA BLANCA**
150 г	нарезанных шампиньонов
300 г	нарезанного отварного мяса индейки
2 ст. л.	пармезана
1 ст. л.	**УНИВЕРСАЛЬНОЙ ПРИПРАВЫ «15 ОВОЩЕЙ» GALLINA BLANCA**

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Растопить масло в сковороде. Обжарить лук, чеснок и лимонную цедру в течение 5 мин. Положить рис и готовить, перемешивая, пока он не станет прозрачным. Влить вино, дать выкипеть. Порциями, по 1 половнику, добавлять **КУРИНЫЙ БУЛЬОН GALLINA BLANCA**. Новую порцию бульона вливать, когда предыдущая полностью впитается.

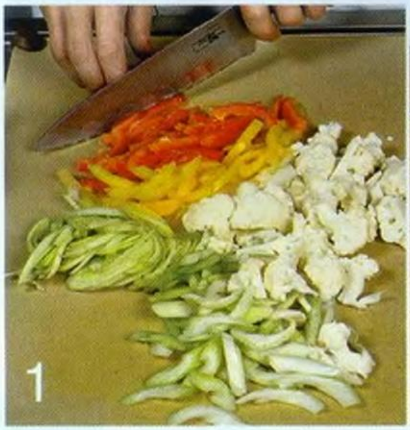
2 Всыпать 1 ст. л. **УНИВЕРСАЛЬНОЙ ПРИПРАВЫ «15 ОВОЩЕЙ» GALLINA BLANCA**, перемешать.

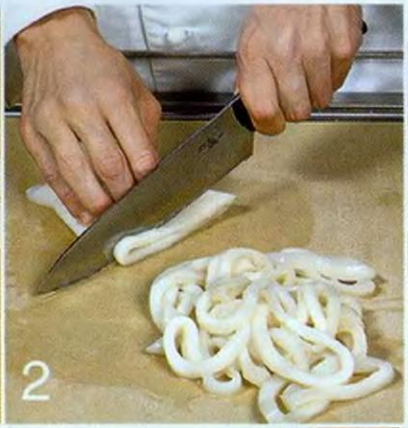
3 Через 20 мин. добавить нарезанные грибы и индейку. Готовить 10 мин. Всыпать пармезан, перемешать и сразу подать к столу.

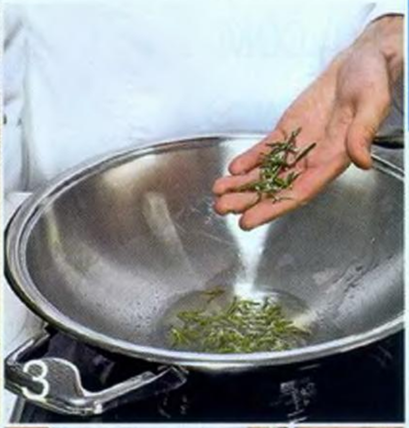

Лёгкость необыкновенная...
Хотите забыть о тяжести в желудке?
Помните всегда про **Фестал!**
Фестал – ферментный препарат для улучшения пищеварения.
Фестал
sanofi aventis
Представительство акционерного общества «Авентис Интерконтиненталь» (Франция).
Российская Федерация, 115035, Москва, ул. Садовническая, д. 82, стр. 2. Тел.: (495) 721-14-00. Факс: (495) 721-14-11
Имеются противопоказания.
Перед применением проконсультируйтесь со специалистом.

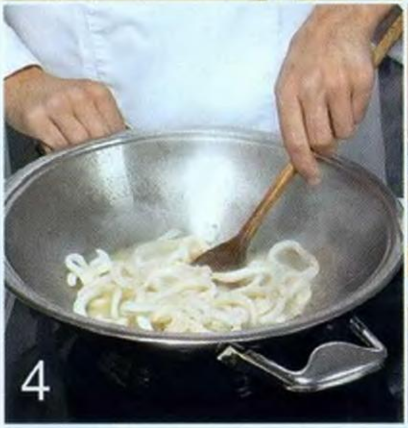


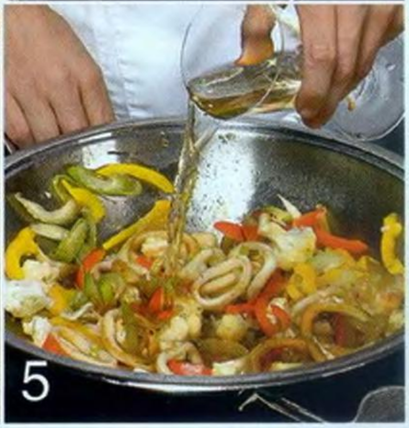
кальмары с овощами











ЧТО НУЖНО:

- **500 г** кальмаров
- **400 г** цветной капусты
- **2** стебля черешкового сельдерея
- **1** красный сладкий перец
- **1** желтый сладкий перец
- **1** лук-порей (только белая часть)
- • сок 2 лимонов
- **100 мл** сухого белого вина
- • небольшая веточка розмарина
- **4** горошины черного перца
- **2 ч. л.** соевого соуса
- **0,5 ч. л.** сахара
- **2 ст. л.** растительного масла

Время приготовления: 30 мин.
Порций: 4
1 порция: 291,8 ккал
белки – 27,4 г, жиры – 14,1 г, углеводы – 13,9 г

КСТАТИ

Сковорода ВОК от Zepter незаменима при приготовлении блюд восточной кухни. Ее термоаккумулирующее дно позволяет также готовить продукты без дополнительных жиров, что снижает калорийность пищи и сохраняет натуральный вкус продукта.



ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Все овощи вымыть. Перцы разрезать пополам и удалить сердцевину, мякоть нарезать соломкой. Цветную капусту разобрать на небольшие соцветия. Порей нарезать тонкими кольцами, сельдерей небольшими кусочками. Розмарин вымыть, обсушить и разобрать на листики.

2 Тушки кальмаров тщательно промыть, сняв под струей воды тонкую наружную пленку и удалив внутренние хитиновые пластинки. Нарезать кальмары кольцами толщиной около 0,7 см. В этом рецепте можно использовать замороженные кальмары, уже нарезанные кольцами. Чтобы их разморозить, опустите кольца на несколько минут в емкость с холодной водой.

3 В сковороде **ВОК** от **Zepter** разогреть растительное масло. Положить горошины черного перца и листики розмарина, прокалить их 3 мин. Затем аккуратно удалить шумовкой (несколько листиков розмарина можно оставить).

4 Положить кольца кальмаров. Готовить, интенсивно мешая, 2 мин.

5 Добавить подготовленные овощи и готовить еще 3 мин. в том же режиме. Соевый соус перемешать с сахаром, добавить лимонный сок. Влить в **ВОК** от **Zepter**. Добавить вино, перемешать и готовить еще 5 мин.

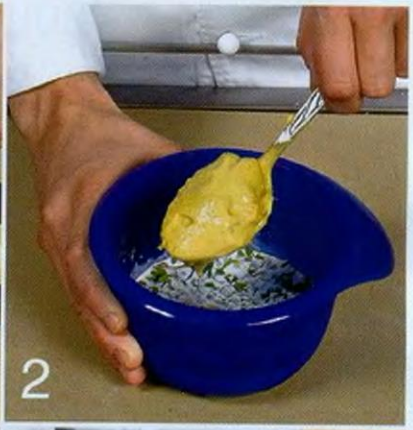
Сразу же подать к столу.

ледяная рыба под горчичным соусом

М≈

Время приготовления: 50 мин.
Порций: 8
1 порция: 301 ккал
белки – 24,7 г, жиры – 16,4 г, углеводы – 13,8 г









ЧТО НУЖНО:

- **1 кг** ледяной рыбы
- **600 г** картофеля
- **250 мл** сливок жирностью 22%
- **1,5 ст. л.** горчицы
- **3 ст. л.** растительного масла
- несколько капель соуса табаско
- пучок петрушки
- соль по вкусу

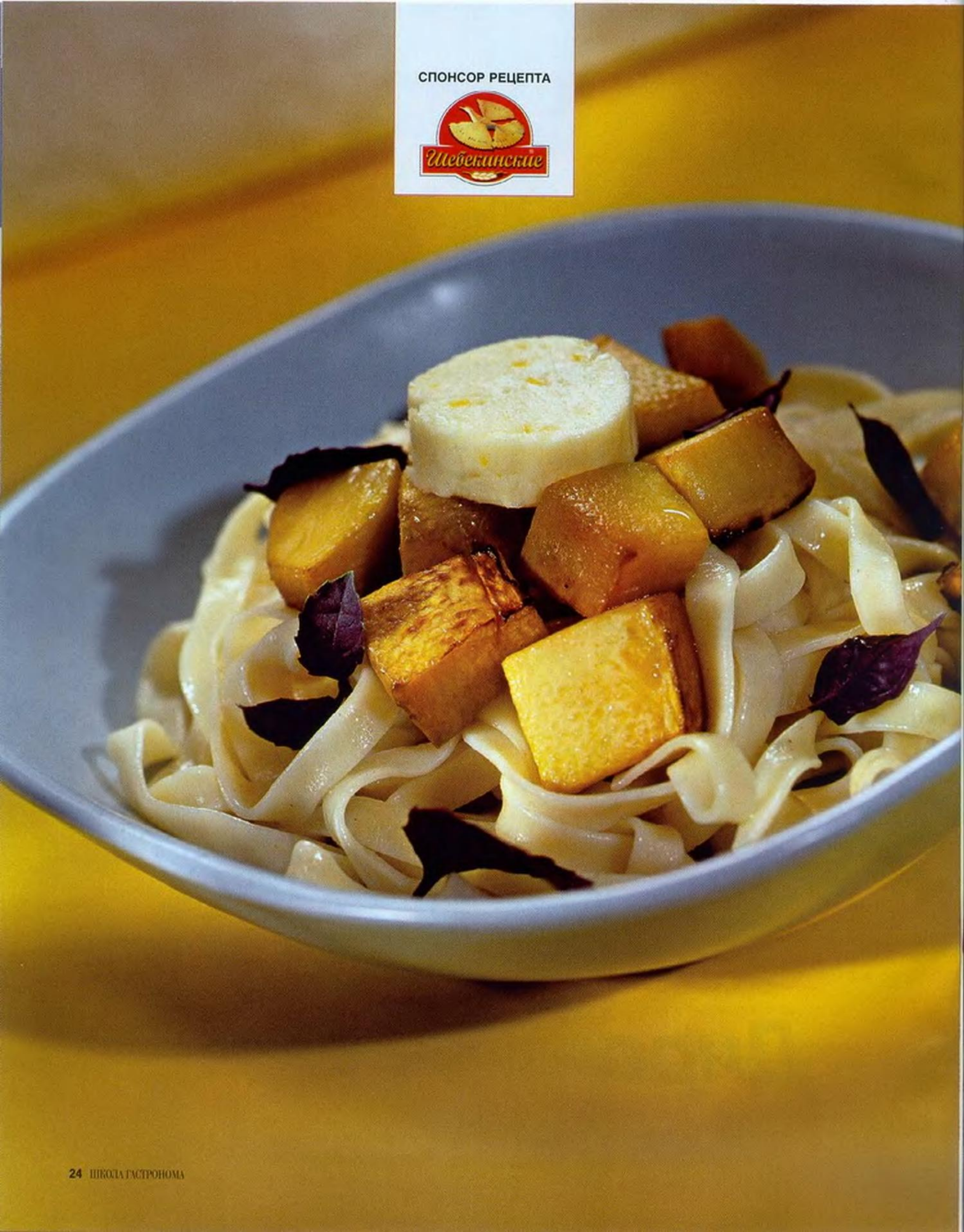
ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Рыбу выпотрошить, вымыть, ножницами отрезать плавники. Картофель очистить, нарезать ломтиками, сбрызнуть маслом, посолить и уложить в форму для запекания размером 30 x 30 см. Сверху уложить в ряд рыбу.

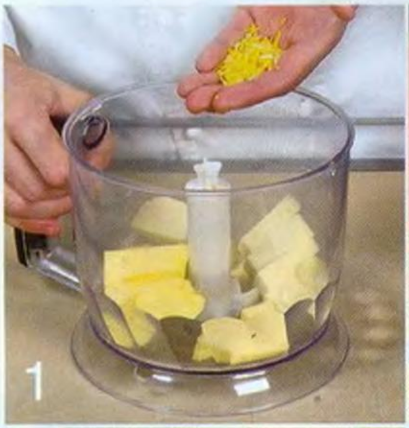
2 Петрушку вымыть и мелко нарезать. Сливки взбить с горчицей, петрушкой и табаско.

3 Полить получившимся соусом рыбу. Поставить форму в разогретую до 200 °С духовку на 30 мин.

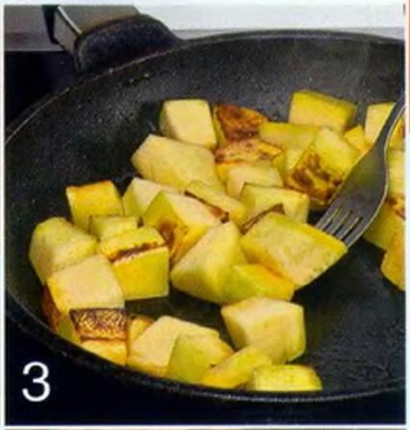

Dirol®
с жидким центром
Дирольно долго!
На правах рекламы.

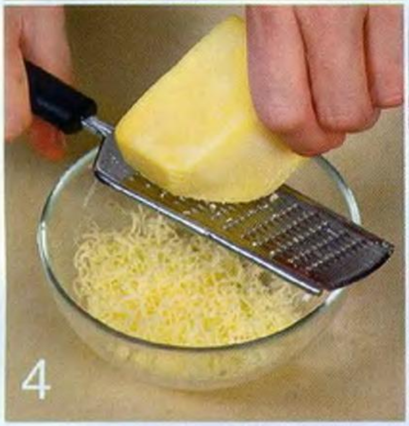


«Гнезда» с тыквой

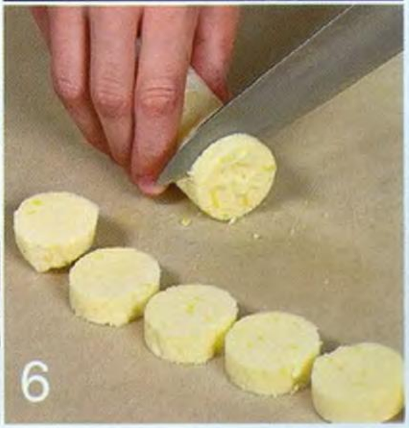












ЧТО НУЖНО:

- **2** зубчика чеснока
- **3 ст. л.** оливкового масла
- **125 г** сыра моцарелла
- **50 г** сливочного масла
- • цедра и сок 1 лимона
- **500 г** мякоти тыквы
- **300 г** гнезд **«Шебекинские»**
- **100 г** пармезана
- • соль, перец по вкусу

Время приготовления: 50 мин.
Порций: 4
1 порция: 463 ккал
белки – 21,2 г, жиры – 39,6 г, углеводы – 5,4 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Чеснок очистить и размягчить на небольшом огне в 1 ст. л. оливкового масла, 2 мин. Моццареллу нарезать большими кусками. Поместить чеснок, моццареллу, сливочное масло, лимонную цедру и сок в кухонный комбайн и измельчить в однородную массу. Посолить.

2 Выложить полученную массу на пищевую пленку и завернуть «колбаской». Поместить в морозильную камеру на 30 мин.

3 Тыкву нарезать кубиками величиной 2 см. В сковороде сильно разогреть оставшееся масло, положить тыкву. Обжаривать, часто перемешивая, 25 мин. Посолить, поперчить.

4 Пармезан натереть на крупной терке.

5 Гнезда **«Шебекинские»** отварить согласно инструкции. Откинуть на дуршлаг, выложить на подогретое блюдо.

6 Подготовленную сливочную массу вынуть из пленки и нарезать кружками. До подачи на стол держать в холодильнике. Добавить к «гнездам» тыкву, присыпать пармезаном. Сверху положить кружки сливочной массы.

КСТАТИ

Макароны «Шебекинские» производятся только из твердых сортов пшеницы. Благодаря специальной технологии размола зерна крахмал, который они содержат, находится в особой кристаллической форме и усваивается организмом, не нанося вреда вашей фигуре. Кроме того, эти макароны содержат рекордно низкое количество жиров – всего около 1%.





печенье на хэллоуин

ЧТО НУЖНО:

Для теста:
- **140 г** сливочного масла
- **175 г** муки
- **50 г** сахара
- тертая цедра 1 небольшого апельсина

Для начинки:
- **100 г** маскарпоне
- **1 ст. л.** сахарной пудры
- **25 г** шоколада

Для глазури:
- **50 г** сахарной пудры
- **1 ст. л.** апельсинового сока

Время приготовления: 50 мин.
Количество: 12 шт.
1 порция: 216,3 ккал
белки – 3,6 г, жиры – 13,0 г, углеводы – 21,2 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Масло нагреть до комнатной температуры и взбить деревянной ложкой. Добавить муку, сахарную пудру и апельсиновую цедру. Вымесить тесто, скатать его в шар, завернуть в пленку и поместить в холодильник на 1 час.

2 **Приготовить начинку.** Шоколад растопить. Маскарпоне взбить с сахарной пудрой, добавить шоколад, перемешать.

3 На присыпанной мукой поверхности раскатать тесто в пласт толщиной примерно 3 мм. Вырезать 24 круга диаметром 7,5 см. Выложить их на пергамент.

4 Небольшим острым ножом вырезать на 12 кругах треугольные «глазки», «нос» и «рот».

5 Промазать начинкой круги без рисунка, положить сверху «мордочки» и прижать. Из остатков теста сделать тыквенные «хвостики» и прилепить их к «мордочкам». Прочертить ножом расходящиеся от верхушки лучи. Поставить все круги в разогретую до 160 °С духовку на 15 мин. Дать полностью остыть.

6 Смешать сахарную пудру с апельсиновым соком и промазать этой смесью печенье.

СОВЕТ

Это печенье быстро черствеет, поэтому его надо съесть в тот же день.





миндально-шоколадный пирог

ЧТО НУЖНО:

- **120 г** сливочного масла
- **1** стакан сахара
- **3** яйца
- **0,5** стакана молока
- **1** лимон
- **4** морковки
- **1** стакан очищенного миндаля
- **1,5** стакана муки
- **2,5 ч. л.** разрыхлителя для теста
- **1 ч. л.** соли
- **1,5 ч. л.** корицы
- **0,5 ч. л.** мускатного ореха
- **0,5** стакана кокосовой стружки
- **1** плитка темного шоколада

Для пропитки:

- **1** стакан воды
- **0,5** стакана сахара
- **2 ст. л.** кукурузного крахмала
- **60 г** сливочного масла
- сок лимона


1


2


3


4


5


6

Время приготовления: 1 час 20 мин.
Порций: 10
1 порция: 605,1 ккал
белки – 9,8 г, жиры – 34,9 г, углеводы – 66,2 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Морковь очистить. Используя разные насадки для резки кухонного комбайна **Bosch MCM 5540,** мелко нарубить морковь, на средней терке натереть орехи и на самой крупной – плитку шоколада.

2 Цедру лимона натереть на терке, сок отжать с помощью пресса для цитрусовых кухонного комбайна **Bosch MCM 5540**.

3 **Приготовить тесто.** Поместить сливочное масло и яйца в кухонный комбайн **Bosch MCM 5540** и взбивать 10 сек. Добавить молоко, 1,5 ст. л. лимонного сока, морковь, цедру лимона, натертый миндаль и перемешать.

4 Постепенно всыпать муку, разрыхлитель, соль, мускатный орех, кокос и шоколад. Используя тестомесильные крюки кухонного комбайна **Bosch MCM 5540,** вымесить тесто. Выложить в смазанную маслом и посыпанную мукой форму. Выпекать при 175 °С около 1 часа.

5 **Приготовить соус.** Смешать сахар, крахмал, 2 ст. л. лимонного сока, влить воду. Нагревать, помешивая, пока соус не загустеет и не закипит. Добавить сливочное масло и мешать, пока оно полностью не растает.

6 Дать остыть. Распределить соус по поверхности пирога.

КСТАТИ

Bosch MCM 5540 (1100 Вт) – самый мощный среди кухонных комбайнов. С его помощью можно быстро приготовить сложные и энергоемкие блюда. А специальная подставка для комбайна, которая одновременно служит контейнером для хранения насадок, существенно экономит место на вашей кухне.



имбирный чай



ЧТО НУЖНО:

- половина лимона
- кусочек свежего корня имбиря величиной 3,5 см

1,5 л кипящей воды
3 ст. л. меда

Время приготовления: 25 мин.
Порций: 6
1 порция: 49 ккал
белки – 0,1 г, жиры – 0 г, углеводы – 12,1 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Лимон вымыть, обдать горячей водой и порезать тонкими кружками. Имбирь очистить от кожицы и тонко нарезать. Поместить в заварочный чайник лимон и имбирь.

2 Влить крутой кипяток, накрыть крышкой. Дать настояться 5 мин. Добавить мед, перемешать. Накрыть пледом или шалью и настаивать еще 15 мин. Разлить по стаканам.





ПОДПИСКА

Для оформления редакционной подписки

1 • Заполните платежный документ и оплатите его через любое отделение Сбербанка
2 • Разборчиво укажите фамилию, адрес (с почтовым индексом) и телефон подписчика
3 • В графе «кол-во месяцев» напротив выбранного журнала(ов) укажите количество месяцев
4 • В графе «сумма» укажите общую сумму за нужное количество журналов
5 • Отправьте копию оплаченной квитанции по факсу: (495) 725-1070 (доб. 5048), по адресу: 125993, Москва, Волоколамское ш., д. 2, стр. 1, или e-mail: ekozlova@idvz.ru

** Отправка журналов осуществляется заказной бандеролью в течение трех дней с момента выхода журнала. Стоимость доставки включена в стоимость журнала*
** Доставка курьером (только по Москве) осуществляется до почтового ящика в течение 7 дней*
** В цену подписки не включена комиссия Сбербанка*
** Стоимость доставки включена в стоимость журнала*

• **На наших сайтах** www.gastromag.ru, www.sadovnikmag.ru, www.handmade.idvz.ru вы можете оформить редакционную подписку на наши журналы, а также заказать уже вышедшие номера.
Отправка предыдущих номеров осуществляется заказной бандеролью наложенным платежом в течение месяца с момента подачи заявки.

• **Подписка для юридических лиц** оформляется на основании заявки и своевременной оплаты выставленного счета. Оформить заявку вы можете через сайт www.gastromag.ru, e-mail: natalia.kosheleva@idvz.ru

• **Подписка на журналы в других странах:**
Перечислите на наш валютный счет необходимую сумму в долларах США.
Beneficiary:
ZAO «Izdatelsky dom «Vkusnaya zhizn»
Acc. №40702840538040205252
With Sberbank Russia, Tverskoe otdelenie 7982, Moscow S.W.I.F.T.
Code: SARRUMM
Address: Leningradskiy prospect, dom 30, 125040, Moscow, Russia
Correspondents (Nostro): The Bank of New York, USA SWIFT Code: IRVTUS3N Acc.890-0057-610

** Возможна оплата через Сбербанк в рублях по курсу на день оплаты*

• **Подписка на журналы в любом отделении связи или через подписные агентства:**
АПР. Объединенный каталог «Пресса России»
Подписные индексы:
Гастрономъ – 44140, 44141;
Школа гастронома – 84584, 83273; Коллекция рецептов – 36979; Садовник – 46505, 20218;
Ручная работа – 18131, 18546
Роспечать. Каталог Агентства «Роспечать»
Подписные индексы:
Гастрономъ – 44140, 44141;
Школа гастронома – 84584, 83273; Коллекция рецептов – 36979; Садовник – 46505, 20218;
Ручная работа – 18131, 18546
МАП. Каталог российской прессы ПОЧТА РОССИИ
Подписные индексы:
Гастрономъ – 12598, 99378;
Школа гастронома – 12599, 11308;
Садовник – 24324, 63427;
Ручная работа – 24323, 12439;
Коллекция рецептов – 79159, 24651
Интер-Почта-2003,
тел. (495) 500-0060 (Москва),
(495) 953-9262
(ближнее и дальнее зарубежье)
Вся пресса, тел. (495) 787-3445
ИЧУП «РЗМ-Инфо», Каталог «Белпочта»,
г. Минск, тел. (017) 291-9891
Подписной индекс: Гастрономъ – 44141;
Школа гастронома – 81158;
Садовник – 46345
Подписное агентство KSS, г. Киев,
тел.: (044) 270-6220, 270-6222, 464-0220
Урал-Пресс, тел. (495) 214-5162
г. Екатеринбург, тел. (3432) 75-6274

ДОРОГИЕ ЧИТАТЕЛИ!

С 1 октября 2007 года открывается редакционная подписка на 2008 год:

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

Журнал выходит 2 раза в месяц. Стоимость годовой подписки на 2008 год для новых подписчиков – 960 руб. Стоимость льготной годовой подписки на 2008 год для подписчиков прошлых лет – 880 руб. Стоимость подписки на 1 месяц – 80 руб. Для Белоруссии и Эстонии – $ 6,3. Для остальных стран – $ 9,6.

ГАСТРОНОМЪ

журнал для тех, кто ест

Журнал выходит 1 раз в месяц. Стоимость годовой подписки на 2008 год для новых подписчиков – 960 руб. Стоимость льготной годовой подписки на 2008 год для подписчиков прошлых лет – 880 руб. Стоимость подписки на 1 месяц – 80 руб. Для Белоруссии и Эстонии – $ 8,3. Для остальных стран – $ 11.

ШКОЛА ГАСТРОНОМА КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

Журнал выходит 2 раза в месяц. Стоимость годовой подписки на 2008 год для новых подписчиков – 960 руб. Стоимость льготной годовой подписки на 2008 год для подписчиков прошлых лет – 880 руб. Стоимость подписки на 1 месяц – 80 руб. Для Белоруссии и Эстонии – $ 6,3. Для остальных стран – $ 9,6.

РУЧНАЯ РАБОТА

Журнал выходит 2 раза в месяц. Стоимость годовой подписки на 2008 год для новых подписчиков – 960 руб. Стоимость льготной годовой подписки на 2008 год для подписчиков прошлых лет – 880 руб. Стоимость подписки на 1 месяц – 80 руб. Для Белоруссии и Эстонии – $ 6,3. Для остальных стран – $ 9,6.

садовник

Журнал выходит 1 раз в месяц. Стоимость годовой подписки на 2008 год для новых подписчиков – 600 руб. Стоимость льготной годовой подписки на 2008 год для подписчиков прошлых лет – 550 руб. Стоимость подписки на 1 месяц – 50 руб. Для Белоруссии и Эстонии – $ 5,6. Для остальных стран – $ 7,8.

Извещение

Получатель платежа: ЗАО «Издательский дом «Вкусная жизнь»
ИНН 7743038046 КПП 774301001
Корр. сч. 30101810400000000225 БИК 044525225
Расч. сч. 40702810338040105252 в Сбербанк России Тверское ОСБ 7982

Ф.И.О. ____________________
Адрес ____________________
____________________ Тел.: ____________________

Подписка на журнал	Кол-во месяцев	Сумма
Гастрономъ		
Коллекция рецептов		
Школа гастронома		
Ручная работа		
Садовник		

Итого к оплате ____________________

Доставка: ☐ курьер ☐ зак. бандероль

Кассир

С условиями приема указанной в платежном документе суммы, в т.ч. с суммой взимаемой платы за услуги банка, ознакомлен и согласен Плательщик

Квитанция

Получатель платежа: ЗАО «Издательский дом «Вкусная жизнь»
ИНН 7743038046 КПП 774301001
Корр. сч. 30101810400000000225 БИК 044525225
Расч. сч. 40702810338040105252 в Сбербанк России Тверское ОСБ 7982

Ф.И.О. ____________________
Адрес ____________________
____________________ Тел.: ____________________

Подписка на журнал	Кол-во месяцев	Сумма
Гастрономъ		
Коллекция рецептов		
Школа гастронома		
Ручная работа		
Садовник		

Итого к оплате ____________________

Доставка: ☐ курьер ☐ зак. бандероль

Кассир

С условиями приема указанной в платежном документе суммы, в т.ч. с суммой взимаемой платы за услуги банка, ознакомлен и согласен Плательщик



читайте в следующих выпусках:

- луковый татен
- ризотто с тыквой
- заливное из курицы

следующий номер выйдет 29 октября

ГДЕ КУПИТЬ

- **Магазины Zepter**
Москва, ул. Новый Арбат, 26,
тел.: (495) 291-1123,
www.zepter.com
- **Bosch**
www.bosch-bt.ru
- **Макаронные изделия «Шебекинские»**
«Ашан», «Пятерочка», «Седьмой континент», «Рамстор», «Копейка», «Метро», «Дикси», «Спар», «Омега», «Рубин»
- **Вино Sunrise**
«Седьмой континент», «Перекресток», «Пятерочка», «Метро»

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

№20 (94), октябрь 2007
выходит 2 раза в месяц

Издатель: ЗАО «ИД «Вкусная жизнь»
125993, Москва, Волоколамское ш., 2, стр. 1,
тел./факс: (495) 725-1070,
e-mail: mail@idvz.ru
www.gastromag.ru

Председатель совета директоров Наталья Чернышева
Генеральный директор Елена Трухина
Шеф-редактор Андрей Захарин

РЕДАКЦИЯ:
координатор проекта Ирина Мосолова
главный художник Ирина Лещенко
отв. секретарь Ольга Пахтусова
руководитель фотослужбы Екатерина Овсепян
фотограф Вадим Жадько
бильдредактор Сергей Ткаченко
дизайнеры-верстальщики Максим Новрузов, Сергей Ткаченко
редакторы Гая Галицкая, Александр Ильин, Алла Сергеева
веб-редакторы Екатерина Гурова, Юлия Товбина
корректоры Федор Баранков, Лилия Дунаева
повар-консультант Константин Жук

Исполнительный директор Ольга Ткалич

Директор по рекламе ЗАО «Вкусная жизнь» Марина Мамина
Отдел рекламы: Евгения Демченко, Ольга Козырева, Елена Кузьмичева, Елена Матвеева, Марина Мешкова, Жанна Русакова (заместитель директора), тел.: (495) 725-1071

Отдел маркетинга: Эльмира Нагаева (директор), Зоя Галишникова, тел.: (495) 725-1070

Распространение: Сергей Татаркин (директор), Андрей Телингатер (менеджер по Москве), Елена Царева, Наталья Симонова, Александр Шалимов (менеджеры по регионам) тел.: (495) 725-1070 факс: (495) 725-1070, доб. 5048
Подписка: тел.: (495) 792-5562

Руководитель отдела IT Дмитрий Васильев

Техническая поддержка: Михаил Афанасьев, Игорь Долманов, «Свет Компьютерс» тел.: (495) 795-0295

Предпечатная подготовка: Марианна Геннинг, Вера Давыдкина, Светлана Кузина, Екатерина Панюшкина (руководитель отдела), Любовь Попова, Виктор Фролкин

Типография: «Алмаз-пресс» (Москва)
Тираж: 220 000 экз.
Цена свободная

Автор макета: Ирина Лещенко
Фото на обложке: Вадим Жадько

Издание зарегистрировано в Министерстве Российской Федерации по делам печати, телерадиовещания и средств массовых коммуникаций. Свидетельство о регистрации средства массовой информации №77-15924 от 07.07. 2003 г.


Knorr
Премиум
Ароматная приправа
УКРОП и ПЕТРУШКА
+11 овощей и трав


Knorr
Премиум
Ароматная приправа
Универсальная
УКРОП и ПЕТРУШКА
+11 овощей и трав